

## WINE FESTIVAL A EATALY ROMA, 80 PRODUTTORI DA TUTTA ITALIA

11 Novembre 2021



ROMA - Sarà un excursus alla scoperta dei territori del vino italiano. È questo il tema scelto per le due serate dell'edizione 2021 del Wine Festival di Eataly Roma. Oltre 80 i produttori presenti alla manifestazione, che faranno degustare al pubblico più di 200 etichette, per un viaggio fatto di colori, profumi e sapori, che attraversa le più belle zone vitivinicole del bel paese e offre in un solo luogo una panoramica dell'enorme varietà della produzione italiana.

Il Wine Festival - informa una nota - sarà un'occasione unica per incontrare e confrontarsi con gli appassionati, i sommelier e gli esperti del settore, nonché per scoprire le tecniche e le origini di ogni singola etichetta, raccontate dalla voce dei produttori stessi.

Avranno un rilievo speciale le Donne del vino, che con la loro presenza testimonieranno l'importanza del tocco femminile nell'enologia moderna. Fra loro, saranno presenti al Wine Festival le Cantine di Bacco, Casale della Ioria, Casale Vallechiesa, Cincinnato, Consoli, Eredi

Dei Papi, L'Avventura, Merumalia, Poggio le Volpi, Terenzi e Vigne Toniche.

Inutile dire che un buon vino ha bisogno di un altrettanto buon accompagnamento gastronomico. È per questo che Eataly Roma propone alcuni piatti di realtà ristorative locali in abbinamento, per stimolare ulteriormente le papille gustative.

Fra questi c'è Ercoli, che ha pensato per il Wine Festival di proporre due piatti di sostanza, oltre ai suoi immancabili taglieri. Si potrà quindi scegliere fra i Rigatoni freschi all'amatriciana con guanciale di cinta senese e pecorino romano dop e il Pollo alla cacciatora, oppure virare su un tagliere di salumi e formaggi selezionati fra le eccellenze nostrane.

Concretezza anche nei piatti di 5e28 Farina e Tradizione, che portano al Wine Festival un menù che va dalla Mattonella al ragù di cortile (panata e frita) al Taco con pulled pork. Da loro anche due proposte dolci: la Cheesecake ai frutti di bosco e terra di cioccolato bianco e la Lemon tart ai frutti rossi.

Il Wine Festival di Eataly sarà anche un'occasione per fare quattro chiacchiere con i produttori di alcune importanti cantine italiane, per affrontare temi caldi come la sostenibilità e il cambiamento climatico. Come si ripercuotono questi cambiamenti nell'ambito vitivinicolo? Quali sono gli approcci dei viticoltori al problema del clima? A rispondere a queste e altre domande ci saranno, venerdì 12 novembre, dalle 19,00 alle 19,30 **Thomas Niedermayr**, dell'omonima cantina, che racconterà la sua esperienza con i vitigni PIWI in Alto Adige, e, a seguire, la Cantina Salcheto di Montepulciano, azienda pionieristica del biologico in Toscana.

Sabato 13 sarà il turno della Cantina Fontanafredda (dalle ore 19,00 alle ore 19,30), una delle più storiche e importanti cantine delle Langhe, che racconterà il suo progetto di Rinascimento Verde; a seguire arriveranno **Maria Ernesta Berucci** e il marito **Geminiano Montecchi**, della Cantina Maria Ernesta Berucci, produttori laziali di varietà autoctone della zona, che hanno scelto di condurre la loro azienda con un approccio olo-omeopatico.

Oltre a questa concentrazione di meraviglie enogastronomiche, sarà presente anche un accompagnamento di live music e djset. Si parte venerdì con la musica di Dj Solko dalle 19,30 alle 22,30, si prosegue fino alle 24,00 con **Sin Fronteras** "La musica del continente sud americano" e si conclude con il dj set di **Bob Corsi**. Sabato, dalle 19,30 alle 22,30, la parte musicale sarà affidata al dj set di **Cristiano Bencini**, a seguire la musica live di Edward Rosa Trio e a chiudere Gafas & Bigote.

La manifestazione sarà ospitata al terzo piano dello store romano, il 12 e 13 a partire dalle

18,00 alle 2,00. Per accedere all'area degustazione è sufficiente acquistare il braccialetto (comprensivo di calice e taschina), al prezzo di 20 euro. L'accesso dà la possibilità di assaggiare tutti i vini in degustazione al terzo piano. Per i vini in miscita selezionati dagli esperti dell'enoteca di Eataly e le specialità food in abbinamento ai calici, è possibile acquistare il carnet di gettoni al costo di 25 euro per 14 gettoni.

Con il Wine Festival, Eataly si impegna a lanciare il trend degli eventi a zero emissioni, con la collaborazione di Eni gas e luce, che si avvarrà delle prestazioni di "ZeroCarbonTarget" per la certificazione della neutralità carbonica degli eventi.

Questa certificazione ha l'obiettivo di quantificare le emissioni di CO2 relative all'organizzazione e realizzazione dell'evento, riducendone - laddove possibile - l'entità e verificando che le emissioni stesse siano interamente annullate entro 10 giorni dalla data dell'evento.

Questo impegno rientra nella partnership all'insegna dell'efficienza energetica e delle eccellenze alimentari, avviata tra Eataly e Eni gas e luce "Sentieri Sostenibili per una Nuova Energia". Un progetto di ampia visione che ha unito le forze delle due aziende per contribuire a diffondere la cultura della sostenibilità e dell'efficienza energetica.

Le opere di efficientamento energetico di Eni gas e luce hanno coinvolto vari reparti di Eataly Roma. Nella Panetteria, a piano terra, è stato installato un sistema avanzato che mantiene la temperatura ottimale e il comfort in tutte le stagioni; salendo al primo piano, nel reparto Salumi e Formaggi, grazie a una ottimizzazione della temperatura, dell'umidità e della CO2 sono stati ridotti i consumi energetici. Nel secondo piano, nel reparto Macelleria, vengono monitorati i flussi d'aria e gestiti in modo intelligente gli impianti di climatizzazione. Importante l'intervento di Eni gas e luce anche nella Grande Enoteca di Eataly Roma: qui, attraverso un monitoraggio costante dei livelli di CO2, viene mantenuta alta la qualità dell'aria e vengono rispettati i parametri di conservazione del vino e dell'ambiente circostante.

Per il Wine Festival è richiesto l'accesso con il green pass.

## **LE CANTINE PRESENTI AL WINE FESTIVAL**

AZIENDA AGRICOLA BERUCCI  
BAGLIO DI GRISI  
BARON LONGO  
BASILISCO

BERTANI  
BLAZIC  
BORG CONVENTI  
BORGOGNO  
BRANDINI  
BUSCARETO  
CA' DEL BOSCO  
CALAFATA  
CAMPO ALLE COMETE  
CANTINA DEL BARONE  
CANTINE DELL'ANGELO  
CANTINE IMPERATORE  
CANTINE PELLEGRINO  
CARRANCO  
CASPRI  
CATALDO CALABRETTA  
CELESTINA FE'  
CERTOSA BELRIGUARDO  
CITARI  
CLAUDIO CIPRESSI  
CLETO CHIARLI  
COLOMBAIO DI CENCIO  
CONTINI  
DE SANCTIS  
FAMIGLIA ORRO  
FERDINANDO PRINCIPIANO  
FERRARI  
FEUDI DI SAN GREGORIO  
FIEGL  
FIRRIATO  
FONTANAFREDDA  
FONZONE  
GANCIA  
GULFI  
I CACCIAGALLI  
IL CANCELLIERE  
LA CONTRADA DI SORANO  
LA FELCE

LA RASINA  
LA TOSA  
L'ARCHETIPO  
LE VIGNE DI ZAMO'  
MARCO ANTONELLI  
MARCO CARPINETI  
MIRAFIORE  
MOSSIO  
OGNISSOLE  
OPERA 02  
PIETRAVENTOSA  
PODERE ALBERESE  
PODERI MARCHESI MIGLIORATI  
RAFFAELE PALMA  
RESSIA  
RICCARDI REALE  
RISERVA DELLA CASCINA  
RONCO BELVEDERE  
SALCHETO  
SAN GIOVANNI  
SAN LEONINO  
SERAFINI E VIDOTTO  
TENUTA CASTELBUONO - LUNELLI  
TENUTA MARGON - LUNELLI  
TENUTA PATRUNO PERNIOLA  
TENUTA PODERNOVO - LUNELLI  
TENUTE CAROBBIO  
TENUTE DETTORI  
THOMAS NIEDERMAYR  
TORRE DEI BEATI  
TRE ROSE  
TREBOTTI  
TRULLO DI NOHA  
VAL DI SUGA  
VALLE ASINARI  
VILLA SANDI

**“DONNE DEL VINO”**

CANTINE DI BACCO  
CASALE DELLA IORIA  
CASALE VALLECHIESA  
CINCINNATO  
CONSOLI  
EREDI DEI PAPI  
L'AVVENTURA  
MERUMALIA  
POGGIO LE VOLPI  
TERENZI  
VIGNE TONICHE